

# Lunch Menu

## Lunch Set ランチセット

季節野菜のサラダ・タパス盛り合わせ・バゲット・ドリンク 付き



本日仕入れ鮮魚のプランチャ 色々なハーブのソース

本日仕入れ鮮魚のプランチャ 1,750  
色々なハーブのソース  
Plancha with fresh fish of the day with various herb sauce

豚ホホ肉のシェリー酒煮込み 1,850  
グリル野菜添え  
Pork cheek stewed in sherry with grilled vegetables

桜海老と三つ葉のパエリア 2,080  
※バケットはついておりません Large(+500)  
Paella mixta with sakura shrimp and mitsuba



豚ホホ肉のシェリー酒煮込み グリル野菜添え

国産牛ランプのアサード 2,800  
ブルーベリーのソース  
Domestic beef rump asado with blueberry sauce

### Option

本日の魚介パエリア(+1,500) 原木切りたて生ハム(+500)  
本日のアヒージョ(+800) 本日のデザート(+300)

## Course ランチコース



糸島野菜のサラダ バルサミコのドレッシング  
Itoshima vegetable salad with balsamic dressing

本日のタパス盛り合わせ  
Assorted tapas of the day

自家製ソーセージとマッシュルームのアヒージョ  
Homemade sausage and mushroom ajillo

選べるメイン 魚 or 豚 +500円で牛に変更できます  
Main of your choice - Fish or Pork \*Can be changed to beef for +¥500

桜海老と三つ葉のパエリア  
Paella mixta with sakura shrimp and mitsuba

本日のデザート  
Dessert of the day

2,980

## Alcohol アルコール

生ビール (ハートランド)  
Draft beer (Heart land)

700

スペイン瓶ビール  
(マオウ・シンコ・エストレージャス)  
Spanish bottled beer (Mahou cinco estrellas)

1,200

スペイン瓶ビール(クルスカンボ)  
Spanish bottled beer (Cruzcampo)

1,200

ノンアルコールビール(モレッティ ゼロ)  
non-alcoholic beer (Moretti Zero)

800

本日のスパークリング  
Sparkling wine of the day

800

本日の白ワイン  
White wines of the day

700

本日の赤ワイン  
Red wines of the day

700

デュク・ドゥ・モンターニュ  
(ノンアルコールスパークリング)

700

Duc de Montagne (Non-alcoholic sparkling wine)